

HOSPITAL DE CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE

EDITAL N.º 01/2016 DE PROCESSOS SELETIVOS

GABARITO APÓS RECURSOS

PROCESSO SELETIVO 28

NUTRICIONISTA I (Produção e Distribuição)

01.	ANULADA	11.	C	21.	B	31.	B
02.	E	12.	D	22.	ANULADA	32.	E
03.	A	13.	C	23.	E	33.	A
04.	ANULADA	14.	D	24.	D	34.	D
05.	ANULADA	15.	E	25.	C	35.	B
06.	D	16.	B	26.	E	36.	E
07.	ANULADA	17.	B	27.	B	37.	C
08.	E	18.	ANULADA	28.	C	38.	C
09.	C	19.	B	29.	A	39.	B
10.	B	20.	C	30.	D	40.	C



EDITAL Nº 01/2016
DE PROCESSOS SELETIVOS (PS)

MISSÃO

Ser um referencial público em saúde, prestando assistência de excelência, gerando conhecimento, formando e agregando pessoas de alta qualificação.

PS 28 - NUTRICIONISTA I
(Produção e Distribuição)

MATÉRIA	QUESTÕES	PONTUAÇÃO
Conhecimentos Específicos	01 a 40	0,25 cada



FAURGS
Fundação de Apoio da Universidade Federal do Rio Grande do Sul

DIREITOS AUTORAIS RESERVADOS. PROIBIDA A REPRODUÇÃO, AINDA QUE PARCIAL, SEM A PRÉVIA AUTORIZAÇÃO DA FAURGS E DO HCPA.

Nome do Candidato: _____

Inscrição nº: _____



- 1 Verifique se este CADERNO DE QUESTÕES corresponde ao Processo Seletivo para o qual você está inscrito. Caso não corresponda, solicite ao Fiscal da sala que o substitua.
- 2 Esta PROVA consta de **40** (quarenta) questões objetivas.
- 3 Caso o CADERNO DE QUESTÕES esteja incompleto ou apresente qualquer defeito, solicite ao Fiscal da sala que o substitua.
- 4 Para cada questão objetiva, existe apenas **uma** (1) alternativa correta, a qual deverá ser assinalada na FOLHA DE RESPOSTAS.
- 5 Os candidatos que comparecerem para realizar a prova **não deverão portar** armas, malas, livros, máquinas calculadoras, fones de ouvido, gravadores, *paggers*, *notebooks*, **telefones celulares**, *pen drives* ou quaisquer aparelhos eletrônicos similares, nem utilizar véus, bonés, chapéus, gorros, mantas, lenços, aparelhos auriculares, prótese auditiva, óculos escuros, ou qualquer outro adereço que lhes cubra a cabeça, o pescoço, os olhos, os ouvidos ou parte do rosto. **Os relógios de pulso serão permitidos, desde que permaneçam sobre a mesa, à vista dos fiscais, até a conclusão da prova.** (conforme subitem 7.10 do Edital de Abertura)
- 6 **É de inteira responsabilidade do candidato comparecer ao local de prova munido de caneta esferográfica preferencialmente de tinta azul, de escrita grossa, para a adequada realização de sua Prova Escrita. Não será permitido o uso de lápis, marca textos, lapiseira/grafite e/ou borracha durante a realização da prova.** (conforme subitem 7.16.2 do Edital de Abertura)
- 7 Não serão permitidos: nenhuma espécie de consulta em livros, códigos, revistas, folhetos ou anotações, nem o uso de instrumentos de cálculo ou outros instrumentos eletrônicos, exceto nos casos estabelecidos no item 13 do Edital. (conforme subitem 7.16.3 do Edital de Abertura)
- 8 Preencha com cuidado a FOLHA DE RESPOSTAS, evitando rasuras. Eventuais marcas feitas nessa FOLHA a partir do número **41** serão desconsideradas.
- 9 Ao terminar a prova, entregue a FOLHA DE RESPOSTAS ao Fiscal da sala.
- 10 A duração da prova é de **três horas e trinta minutos (3h30min)**, já incluído o tempo destinado ao preenchimento da FOLHA DE RESPOSTAS. Ao final desse prazo, a FOLHA DE RESPOSTAS será **imediatamente** recolhida.
- 11 **O candidato somente poderá se retirar da sala de prova uma hora (1h) após o seu início. Se quiser levar o Caderno de Questões da Prova Escrita Objetiva, o candidato somente poderá se retirar da sala de prova uma hora e meia (1h30min) após o início. O candidato não poderá anotar/copiar o gabarito de suas respostas de prova.**
- 12 **Após concluir a prova e se retirar da sala de prova, o candidato somente poderá se utilizar de sanitários nas dependências do local de prova, se for autorizado pela Coordenação do Prédio e estiver acompanhado de um fiscal.** (conforme subitem 7.16.6 do Edital de Abertura)
- 13 Ao concluir a Prova Escrita, o candidato deverá devolver ao fiscal da sala a Folha de Respostas (Folha Óptica). Se assim não proceder, será excluído do Concurso. (Conforme subitem 7.16.8 do Edital de Abertura)
- 14 A desobediência a qualquer uma das recomendações constantes nas presentes instruções poderá implicar a anulação da prova do candidato.

01. Assinale a alternativa que **NÃO** apresenta a operação de separar um sólido de um líquido.

- (A) Espremer.
- (B) Centrifugar.
- (C) Decantar.
- (D) Filtrar.
- (E) Sedimentar.

02. "Devido à umidade e à pressão elevadas, ocorrem gelatinização do amido do grão e migração dos nutrientes (vitaminas e minerais) originalmente presentes no farelo para o centro do grão. É o arroz, em geral, de grão longo, submetido a cozimento sob pressão, antes do beneficiamento."

O texto acima refere-se a que tipo de arroz?

- (A) Arroz arbório.
- (B) Arroz malekizado.
- (C) Arroz selvagem.
- (D) Arroz integral.
- (E) Arroz parboilizado.

03. Segundo Sonia Tucunduva, as formas mais comuns de processamento térmico do leite são a pasteurização e a ultrapasteurização, processo conhecido por UHT (*Ultra-high-temperature*).

A _____ é a combinação de tempo e temperatura para destruir os microrganismos patogênicos e reduzir o número total de bactérias. O leite é aquecido de _____, por _____ segundos.

Assinale a alternativa que preenche correta e respectivamente as lacunas do texto acima.

- (A) pasteurização – 72°C a 76°C – 15 a 20
- (B) ultrapasteurização – 75°C a 80°C – 18 a 25
- (C) pasteurização – 55°C a 65°C – 15 a 20
- (D) ultrapasteurização – 132°C a 155°C – 2 a 4
- (E) pasteurização – 42°C a 65°C – 2 a 4

04. Numere a segunda coluna de acordo com a primeira, associando os tipos de açúcares a suas características.

- (1) Açúcar demerara
- (2) Açúcar confeiteiro
- (3) Açúcar mascavo
- (4) Melado
- (5) Açúcar cristal

- () Variedade formada por cristais, que variam em tamanho. Sua obtenção se dá diretamente do demerara após um processo químico de sulfitação do caldo, lavagem com água potável e remoção do mel que envolve os cristais.
- () Produto fabricado mediante fervura do caldo de cana, até ser obtida uma concentração de aproximadamente 30% de água e 65% a 70% de açúcares.
- () Açúcar mais artesanal, retirado diretamente do melado de cana. Devido ao mel residual, encontrado em seus cristais, torna-se um produto instável, empedrando com facilidade.
- () Obtido das primeiras extrações da cana de açúcar, é um composto de sacarose; possui também, glicose e frutose, além de cálcio, fósforo e ferro, provenientes da cana de açúcar.
- () Açúcar com tendência para absorver umidade e empedrar. Por esse motivo, costuma ser misturado com uma parcela de amido.

A sequência correta de preenchimento dos parênteses da segunda coluna, de cima para baixo, é

- (A) 1 – 2 – 3 – 4 – 5.
- (B) 2 – 1 – 5 – 3 – 4.
- (C) 3 – 5 – 4 – 1 – 2.
- (D) 4 – 5 – 3 – 2 – 1.
- (E) 5 – 3 – 4 – 1 – 2.

05. Segundo Sonia Tucunduva, as verduras e os legumes, logo após a colheita, ficam muito suscetíveis a alterações indesejáveis, que podem ser prevenidas por alguns procedimentos, como o congelamento. Para se obter um produto de boa qualidade, a faixa de temperatura adequada de congelamento é

- (A) de 0 a -18°C.
- (B) de -18°C a -25°C.
- (C) de 0 a -4°C.
- (D) de -5°C a -10°C.
- (E) de 0 a -10°C.

06. No armazenamento dos alimentos perecíveis, as diferentes faixas de temperaturas, segundo Eneo, servem para conservar, até o prazo de validade determinado, as características microbiológicas, sensoriais, físico-químicas e nutricionais viáveis dos alimentos. Sobre armazenamento sob-refrigeração, assinale a afirmação correta.

- (A) Pescados refrigerados e seus produtos crus devem ser armazenados a uma temperatura de, no máximo, 6°C por 24 horas.
- (B) Carne bovina, suína, aves e outros produtos crus devem ser armazenados a uma temperatura de, no máximo, 6°C por 72 horas.
- (C) Frios e laticínios devem ser armazenados a uma temperatura de, no máximo, 10°C.
- (D) Alimentos pós-cozção devem ser armazenados a uma temperatura de, no máximo, 4°C por 72 horas.
- (E) Pescados pós-cozção devem ser armazenados a uma temperatura de, no máximo, 8°C por 24 horas.

07. De acordo com os métodos de preservação de alimentos, assinale a alternativa correta.

- (A) O método de cozção é considerado bacteriostático, e o de congelamento, bactericida.
- (B) Em temperaturas entre 10°C e 55°C, as bactérias patogênicas e os microrganismos produtores de toxinas podem proliferar rapidamente.
- (C) O congelamento dos alimentos deve ser de 0 a -18°C.
- (D) As carnes em refrigeração devem estar embaladas em peças de até 2,5Kg.
- (E) Após a cozção, o alimento não poderá ficar em temperatura ambiente por mais de 1 hora.

08. Numere a segunda coluna de acordo com a primeira, associando os procedimentos de higiene a suas definições.

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> (1) Limpeza (2) Lavagem (3) Desinfecção (4) Antissepsia (5) Assepsia | <ul style="list-style-type: none"> () Qualquer procedimento que evite o retorno da contaminação, seja ela biológica (microbiológica) química ou física. () Procedimento que elimina ou reduz os microrganismos patogênicos até níveis suportáveis, sem risco à saúde. Termo utilizado para ambientes ou vegetais. () Procedimento que elimina ou reduz os microrganismos patogênicos até níveis suportáveis. Termo utilizado para superfícies vivas externas como pele, algumas mucosas, etc. () Procedimento que envolve a simples remoção de sujidades ou resíduos macroscópicos de origem orgânica ou inorgânica. () Procedimento que envolve a utilização de água e sabão ou detergente para melhor remoção das sujidades, podendo ou não reduzir os patógenos até níveis suportáveis. |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

A sequência numérica correta de preenchimento dos parênteses da segunda coluna, de cima para baixo, é

- (A) 1 – 2 – 3 – 4 – 5.
- (B) 2 – 1 – 5 – 3 – 4.
- (C) 3 – 5 – 4 – 1 – 2.
- (D) 4 – 5 – 3 – 2 – 1.
- (E) 5 – 3 – 4 – 1 – 2.

09. Assinale a alternativa que **NÃO** deve ser vedada pelo empregador, segundo a Norma Regulamentadora nº 32 (NR-32).

- (A) A utilização de pias de trabalho para fins diversos dos previstos.
- (B) O ato de fumar, o uso de adornos e o manuseio de lentes de contato nos postos de trabalho.
- (C) O consumo de alimentos e bebidas nos horários de lanches.
- (D) A guarda de alimentos em locais não destinados para esse fim.
- (E) O uso de calçados abertos.

10. Assinale a alternativa **INCORRETA** em relação a ética, lei e/ou moral.

- (A) As inter-relações da Ética com a Moral e a Lei podem, às vezes, gerar confusões ou conflitos, porém, todas as três são diferentes visões sobre o comportamento humano.
- (B) As regras morais têm, em geral, caráter universal, enquanto que as leis se aplicam, de forma compulsória, a toda comunidade.
- (C) A Ética, a Moral e a Lei se referem às ações desenvolvidas pelos seres humanos.
- (D) A Ética busca as justificativas para as ações, enquanto a Moral e a Lei estabelecem regras para as mesmas.
- (E) A Bioética, atualmente, é considerada como sendo a Ética Aplicada às questões da saúde e da pesquisa em seres humanos.

11. Segundo o Professor Guy Durant, a Bioética é

- (A) uma abordagem secular e global, pois dela participam as diferentes visões de profissionais sociólogos e antropólogos.
- (B) a interação de diferentes saberes e segmentos educacionais.
- (C) uma abordagem original da realidade biomédica, sendo, simultaneamente, secular, interdisciplinar, contemporânea, global e sistemática.
- (D) o estudo interdisciplinar do conjunto das condições exigidas para uma administração responsável da vida humana ou da pessoa humana, tendo em vista os progressos rápidos e complexos do saber e das tecnologias biomédicas.
- (E) uma ética interdisciplinar, constituindo-se em uma ponte entre a ciência e as humanidades.

12. Considere os dados abaixo.

Per capita da batata a vapor: 100g.

IPC: 1,26.

Com base nisso, quantos quilos de batata inglesa *in natura* é necessário comprar para o preparo de batata a vapor para um total de 2.500 refeições?

- (A) 192kg.
- (B) 198kg.
- (C) 250kg.
- (D) 315kg.
- (E) 350kg.

13. Segundo Tondo, o Codex Alimentarius estabeleceu uma sequência lógica de ações para a implementação do sistema APPCC. Entre essas ações, encontram-se os "Sete Princípios".

Qual das alternativas abaixo **NÃO** apresenta um princípio para a implementação do APPCC?

- (A) Estabelecimento de formas de registro e documentação do APPCC.
- (B) Determinação de PCC e PC.
- (C) Contratação de consultoria.
- (D) Estabelecimento de monitoramentos.
- (E) Estabelecimento de correções e ações corretivas.

14. No que se refere aos métodos de preservação alimentar, segundo Eneo, assinale as afirmações abaixo com **V** (verdadeiro) ou **F** (falso).

- () A temperatura de 0°C é considerada zona de congelamento, prevenindo a multiplicação de bactérias e matando-as.
- () Se a cocção do alimento for feita num tempo correto e em temperatura correta, ela pode destruir quase todos os microrganismos existentes, assim como suas toxinas.
- () Se os alimentos permanecerem armazenados por até 10 dias, a refrigeração deve ser mantida em temperatura de 4°C ou menos, para impedir a multiplicação de organismos.
- () O método de conservação em latas é considerado bactericida, e o método de adição de ácido é considerado bacteriostático.
- () A temperatura de 74°C é considerada zona de aquecimento, impedindo a multiplicação de bactérias, mas permitindo sua sobrevivência.

A sequência correta de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é

- (A) F – F – V – V – V.
- (B) F – V – V – F – V.
- (C) V – V – F – F – F.
- (D) F – V – F – V – V.
- (E) V – F – F – V – F.

15. Sobre o glúten, assinale a alternativa **INCORRETA**.

- (A) O glúten é uma proteína presente no centeio.
- (B) A aveia e a cevada contêm glúten.
- (C) O glúten faz com que a massa tenha liga, possibilitando a retenção de gás carbônico.
- (D) A crocância do pão fresco deve-se ao glúten.
- (E) O glúten é um carboidrato presente no trigo.

16. Segundo Eneo, o controle do tempo e da temperatura, durante a distribuição de alimentos, são primordiais para que não ocorra multiplicação microbiana. No que diz respeito à manutenção e distribuição de alimentos, assinale a alternativa que apresenta procedimento correto.

- (A) Porção de arroz branco é mantida a 56°C e distribuída em até 6h; após esse período, os restos são desprezados.
- (B) Picado de carne é mantido a 74°C e distribuído em até 12h; após esse período, os restos são desprezados.
- (C) Porção de arroz de leite é mantida a 7°C e distribuída em até 5h; após esse período, os restos são desprezados.
- (D) Porção de salada de maionese é mantida a 15°C e distribuída em até 3h; após esse período, os restos são desprezados.
- (E) Porção de presunto é mantida a 10°C e distribuída em até 5h; após esse período, os restos são desprezados.

17. Sobre a utilização de ovos, considere as afirmações abaixo.

- I - Os ovos devem ser lavados em água corrente antes de serem armazenados.
- II - Os ovos devem ser armazenados e conservados adequadamente, não propiciando contaminação cruzada.
- III - É permitido o uso de ovos crus no preparo de *mousse*, desde que armazenados imediatamente em refrigeração e consumidos em até 72h.
- IV - Os ovos submetidos a fritura devem apresentar a gema dura.

Quais estão de acordo com a Portaria nº 78?

- (A) Apenas I.
- (B) Apenas II e IV.
- (C) Apenas I, II e III.
- (D) Apenas II, III e IV.
- (E) I, II, III e IV.

18. Assinale a alternativa correta em relação aos processos de digestão e absorção.

- (A) Quando o alimento atinge a consistência e concentração apropriadas, o estômago permite que seu conteúdo passe para o intestino grosso, no qual ocorre a maior parte da digestão.
- (B) Os amidos e as proteínas são reduzidos em carboidratos de menor peso molecular e em peptídeos de tamanhos pequenos.
- (C) As gorduras dietéticas, primeiramente, são reduzidas de glóbulos visíveis de gordura a gotas microscópicas de triglicerídeos e, então, a ácidos graxos livres e monoglicerídeos.
- (D) As enzimas digestivas são secretadas pelo intestino grosso.
- (E) A digestão e a absorção são essencialmente concluídas no intestino delgado, inclusive as fibras e alguns carboidratos.

19. Numere a segunda coluna de acordo com a primeira, associando as fibras alimentares às respectivas características.

- (1) Heteropolissacarídeos
 - (2) Pectina
 - (3) Prebióticos
 - (4) Frutanos
 - (5) Lignana
- () Encontrada em maçãs, frutas cítricas, morangos e outras frutas.
 - () Produzido pela modificação da estrutura básica da celulose para formar compostos com diferentes solubilidades em água.
 - () Não é um carboidrato, mas é um polímero composto de álcoois e ácidos fenilpropílicos.
 - () Substância alimentar não digerível que estimula seletivamente o crescimento ou a atividade de bactérias presentes no cólon.
 - () Composto de polímeros de frutose, frequentemente ligado a uma glicose inicial.

A sequência numérica correta de preenchimento dos parênteses da segunda coluna, de cima para baixo, é

- (A) 1 – 2 – 3 – 4 – 5.
- (B) 2 – 1 – 5 – 3 – 4.
- (C) 2 – 5 – 4 – 3 – 1.
- (D) 4 – 5 – 2 – 3 – 1.
- (E) 5 – 3 – 4 – 1 – 2.

20. Sobre a Vitamina B12 (cobalamina), assinale a afirmação **INCORRETA**.

- (A) A Vitamina B12 está ligada à proteína dos alimentos e deve ser liberada da proteína, no estômago, pela ação da pepsina.
- (B) A deficiência da Vitamina B12 resulta na anemia megaloblástica.
- (C) As fontes mais ricas em Vitamina B12 são frutas, fígado, rim, leite, ovos, peixes e carnes.
- (D) Aproximadamente 70% da atividade da Vitamina B12 é conservada durante o cozimento da maioria dos alimentos.
- (E) A Vitamina B12 não possui toxicidade apreciável.

21. Segundo Krause, a Síndrome de Dumping ou do esvaziamento rápido é uma resposta gastrointestinal vasomotora _____ à presença de quantidades _____ que o normal de alimentos e _____ hipertônicos no intestino delgado proximal.

Assinale a alternativa que preenche, correta e respectivamente, as lacunas do texto acima.

- (A) complexa – menores – líquidos
- (B) complexa – maiores – líquidos
- (C) simples – maiores – sólidos
- (D) simples – maiores – líquidos
- (E) complexa – maiores – sólidos

22. Qual é a quantidade de proteína recomendada para pacientes com lesão renal aguda, com histórico anterior de insuficiência renal aguda?

- (A) 0,5 – 0,8g/kg.
- (B) 1,0 – 1,5g/kg.
- (C) 1,0 – 2g/kg.
- (D) 1,5 – 2,5g/kg.
- (E) 2,0 – 2,5g/kg.

23. Considere as afirmações a seguir.

- I - É direito do nutricionista o pronunciamento em matéria de sua habilitação, sobretudo quando forem assuntos de interesse dos indivíduos e da coletividade.
- II - É dever do nutricionista somente permitir a utilização do seu nome e título profissionais por estabelecimento ou instituição onde exerça, pessoal e efetivamente, funções próprias da profissão.
- III- É dever do nutricionista fornecer informações a outro nutricionista que esteja co-assistindo ou que prosseguirá na assistência, sobre o estado nutricional de indivíduos que estejam sob sua responsabilidade profissional.

Quais estão de acordo com a Resolução CFN nº 334/2004, que dispõe sobre o código de Ética do Nutricionista?

- (A) Apenas I.
- (B) Apenas II.
- (C) Apenas III.
- (D) Apenas I e II.
- (E) I, II e III.

24. De acordo com o capítulo II da Lei nº 8.080/90, dos princípios e diretrizes do Sistema Único de Saúde (SUS), as ações e serviços públicos de saúde e os serviços contratados ou conveniados ao SUS são desenvolvidos de acordo com as diretrizes previstas no art. 198 da Constituição Federal. Com base nisso, considere os princípios a seguir.

- I - Igualdade de assistência à saúde, sem preconceitos ou privilégios de qualquer espécie.
- II - Universalidade de acesso aos serviços de saúde em todos os níveis de assistência.
- III- Capacidade de resolução dos serviços em alguns níveis de assistência.
- IV - Direito à informação quanto ao potencial dos serviços de saúde e de sua utilização pelo usuário.

Quais estão de acordo com os princípios e diretrizes do SUS, segundo a Constituição Federal?

- (A) Apenas I.
- (B) Apenas I e III.
- (C) Apenas II e IV.
- (D) Apenas I, II e IV.
- (E) Apenas II, III e IV.

25. Assinale a alternativa correta em relação ao que dispõe a Portaria nº 78.

- (A) Coletores de lixo, nas instalações sanitárias, devem ser dotados de tampa, acionados sem contato manual e higienizados sempre que necessário, no mínimo, semanalmente.
- (B) O controle de saúde dos manipuladores deve ser realizado de acordo com legislação específica, não sendo necessário manter registros.
- (C) Alimentos não utilizados na sua totalidade devem ser acondicionados e identificados de acordo com a rotulagem.
- (D) Produtos preparados devem ser conservados em temperatura de 4°C ou menos por cinco dias ou em temperaturas superiores a 4°C e inferiores a 5°C, por, no máximo, sete dias.
- (E) O recebimento de matérias-primas, de ingredientes e de embalagens deve ser realizado em áreas sem proteção e limpas.

26. Na preparação dos alimentos, quando da utilização de temperaturas inferiores a 70°C, o tratamento térmico é garantido através das combinações de

- (A) armazenamento e calor.
- (B) calor e temperatura.
- (C) temperaturas.
- (D) tempo e resfriamento.
- (E) tempo e temperatura.

27. Assinale a alternativa que apresenta os Procedimentos Operacionais Padronizados que devem ser implementados nos Serviços de Alimentação.

- (A) Controle integrado de vetores e pragas urbanas, higienização do reservatório de água, armazenamento e transporte do alimento preparado.
- (B) Controle integrado de vetores e pragas urbanas, higienização do reservatório de água, saúde e higiene dos manipuladores e higiene de instalações, equipamentos e móveis.
- (C) Manejo de resíduos, higiene e saúde dos manipuladores e higiene de instalações, equipamentos e móveis.
- (D) Manutenção preventiva, calibração de equipamentos e higiene de instalações, equipamentos e móveis.
- (E) Saúde e higiene dos manipuladores e manejo de resíduos.

28. O objetivo da RDC 216/2004 é estabelecer procedimentos de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Essa norma aplica-se a serviços de alimentação tais como

- (A) cozinhas industriais e supermercados.
- (B) cantinas, bufês, cozinhas industriais, padarias, lactário e casas de carnes.
- (C) bufês, lanchonetes, cozinhas industriais, restaurantes e rotisseries.
- (D) lanchonetes, banco de leite, confeitarias, cozinhas institucionais e industriais.
- (E) cozinhas industriais, cozinhas institucionais, restaurantes e unidades de Terapia de Nutrição Enteral.

29. De acordo com a RDC 216/2004, o responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação. Esse curso aborda, no mínimo, os temas:

- (A) contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas.
- (B) contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos e manipulação higiênica dos alimentos.
- (C) contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos e controle integrado de pragas.
- (D) doenças transmitidas por alimentos, higiene e saúde dos trabalhadores e controle integrado de pragas.
- (E) doenças transmitidas por alimentos e boas práticas.

30. Com relação a edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, a RDC 216/2004 estabelece que as portas que devem ser dotadas de fechamento automático são aquelas que se encontram na área

- (A) de recebimento e no refeitório.
- (B) de pré-preparo e cocção de alimentos.
- (C) de recebimento de alimentos e nas instalações sanitárias.
- (D) de preparação e armazenamento de alimentos e nos acessos externos das instalações sanitárias e vestiários.
- (E) de armazenamento de alimentos e lavagem de caixas.

- 31.** Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos
- (A) sempre que chegarem ao trabalho, após tocar em materiais contaminados e após utilizar os sanitários.
 - (B) sempre que chegarem ao trabalho, antes e após a manipulação de alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que for necessário.
 - (C) ao chegar e ao sair do trabalho e sempre que utilizarem os sanitários.
 - (D) após utilizar os sanitários e sempre que se sujarem.
 - (E) ao saírem de seu turno de trabalho e antes de tocarem em alimentos crus.

- 32.** Segundo a RDC nº 63, do Ministério da Saúde, de 6 de julho de 2000, toda Nutrição Enteral preparada deve ser conservada sob refrigeração, em geladeira exclusiva, com temperatura
- (A) de 0°C a 4°C.
 - (B) de 0°C a 5°C.
 - (C) de 0°C a 7°C.
 - (D) de 2°C a 5°C.
 - (E) de 2°C a 8°C.

- 33.** Assinale a alternativa **INCORRETA** sobre *Escherichia coli*, segundo Tondo (2011).
- (A) É formadora de endósporo.
 - (B) É gram-negativa.
 - (C) Seu período de incubação dura entre 12 e 72 horas.
 - (D) Seus principais sintomas são diarreia e vômito.
 - (E) Causa infecção ou toxinfecção alimentar.

- 34.** Segundo Tondo (2011), as _____ são síndromes causadas pela ingestão de alimentos, contendo toxinas microbianas (toxinas pré-formadas no alimento), enquanto _____ são aquelas infecções alimentares em que os microrganismos, além de serem ingeridos vivos, juntamente com os alimentos, produzem suas toxinas dentro do hospedeiro.

Assinale a alternativa que preenche, correta e respectivamente, as lacunas do texto acima.

- (A) infecções alimentares – intoxicações alimentares
- (B) infecções alimentares – toxinfecções alimentares
- (C) intoxicações alimentares – inflamações alimentares
- (D) intoxicações alimentares – toxinfecções alimentares
- (E) toxinfecções alimentares – intoxicações alimentares

- 35.** Assinale a alternativa que apresenta microrganismos que provocam intoxicações alimentares.

- (A) *Listeria monocytogenes* – *Salmonella spp.*
- (B) *Bacillus cereus* – *Staphylococcus aureus*
- (C) *Escherichia coli* – *Clostridium botulinum*
- (D) *Campylobacter jejuni* – *Salmonella spp.*
- (E) *Bacillus cereus* – *Listeria monocytogenes*

- 36.** Endósporos bacterianos são destruídos pelo processo de

- (A) fervura a 100°C.
- (B) pasteurização.
- (C) resfriamento.
- (D) congelamento.
- (E) UHT.

- 37.** Psicotróficos são microrganismos mesófilos que se multiplicam

- (A) na ausência de oxigênio.
- (B) em pH abaixo de 4,5.
- (C) em temperatura de refrigeração.
- (D) em temperatura entre 55°C e 65°C.
- (E) em alimento com atividade de água inferior a 0,80.

- 38.** Assinale a alternativa que apresenta microrganismos anaeróbios obrigatórios.

- (A) *Bacillus cereus* – Fungos em geral
- (B) *Bacillus cereus* – *Clostridium perfringens*
- (C) *Clostridium botulinum* – *Clostridium perfringens*
- (D) *Clostridium botulinum* – *Listeria monocytogenes*
- (E) *Listeria monocytogenes* – *Salmonella spp.*

39. Conforme os conceitos do sistema de Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle (APPCC), numere a segunda coluna de acordo com a primeira, relacionando os itens a suas respectivas definições.

- (1) Um dos sete princípios do APPCC
 - (2) Ponto de Controle
 - (3) Perigo
 - (4) Ponto Crítico de Controle
 - (5) Medida de controle
- () Qualquer ponto, etapa ou procedimento no qual fatores biológicos, químicos ou físicos podem ser controlados pelos programas de pré-requisitos.
- () Análise de perigos e identificação de medidas de controle para cada perigo identificado.
- () Qualquer ação ou atividade que pode ser utilizada para prevenir, eliminar ou reduzir um contaminante de natureza biológica, química ou física.
- () Contaminante de natureza biológica, química ou física que pode causar dano à saúde ou à integridade do consumidor.
- () Qualquer ponto, etapa ou procedimento no qual fatores biológicos, químicos ou físicos não são controlados pelos programas de pré-requisitos.

A sequência numérica correta de preenchimento dos parênteses da segunda coluna, de cima para baixo, é

- (A) 2 – 1 – 3 – 4 – 5.
- (B) 2 – 1 – 5 – 3 – 4.
- (C) 1 – 5 – 4 – 3 – 2.
- (D) 4 – 1 – 3 – 2 – 5.
- (E) 5 – 1 – 4 – 3 – 2.

40. Os procedimentos de verificação do sistema APPCC, **NÃO** incluem

- (A) coleta de amostras para serem analisadas.
- (B) auditorias internas de terceira parte, oficiais ou não.
- (C) avaliação sensorial.
- (D) revalidação periódica da documentação.
- (E) análises técnicas.